



Thaise kippensoep met eiermie

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  175 ml krachtbouillon kipfilet (pot)
-  1 limoen of ½ citroen (uitgeperst)
-  ½ rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
-  ½ rode paprika (in smalle reepjes, zonder zaadlijsten)
-  2 cm verse gember (geschild, geraspt)
-  65 g eiermie
-  1 lente-/bosui (in ringetjes)
-  1 el koriander of basilicum (gehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Voeg aan de pot krachtbouillon 350 ml water toe.
2. Breng de bouillon met het limoensap, de rode peper, de paprika, de gember en de eiermie aan de kook en kook zachtjes 4-5 minuten.
3. Serveer de soep in warme kommen.
4. Bestrooi met de bosui en koriander.

TIP: Vervang de bosuitjes door reepjes prei, paksoi of taugé en kook deze 2 minuten mee.

BRON: boodschappen.nl

